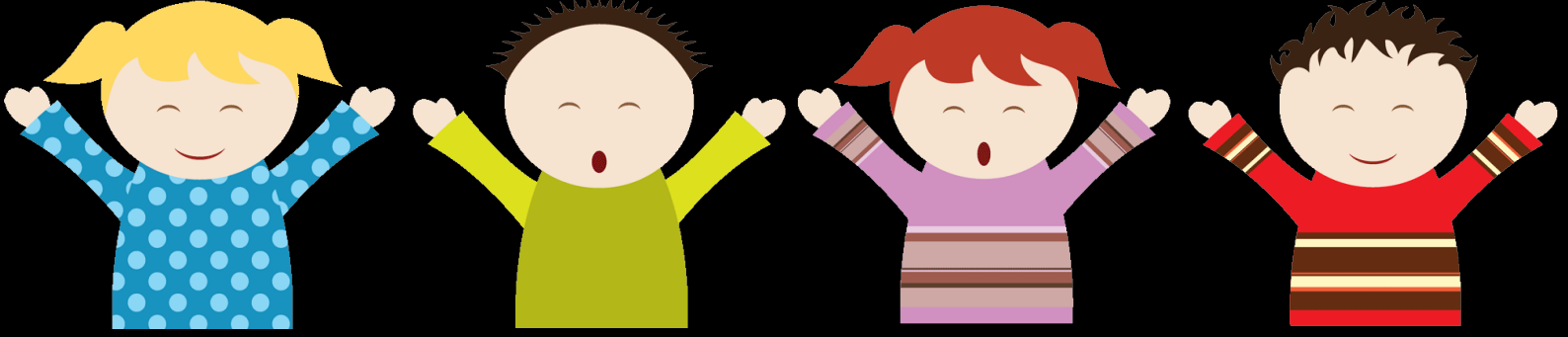
TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Şubat 2010 Sayı: 11

Biraz Ordan Biraz Burdan, Cafe Royal, Hayat Bir Kere, www.
Yemeğe Misafirim Var, Hayat Bahçesi,Figenle Adım Adım Tarifler

birdilimbirtutam.blogspot.com



Yaşasın Yemek Yemek

www.ferahinmutfagi.com

İÇİNDEKİLER

05 Editörden
06 Kremalı Körili Patates Çorbası
08 Avacado İçerisinde Domates Salatası
10 www.
17 Yemek Yarışması Sonuçları
18 Peynirli Mozerella Katları
20 Saime Hanım Salatası
22 Güneşin Kızları İçin Elele
24 Ispanaklı Kabak Izgara

26 Biraz Ordan Biraz Burdan
29 Çorba Etkinliği
34 Konuk Yazar "Görece"
42 Bal Soslu Krep
44 Yemeğe Misafirim Var
52 Kıymalı Şehriye Çorbası
54 Cafe Royal
58 Figen`le Adım Adım Tarifler
66 Hayat Bir Kere
72 Fındıklı Mozaik Pasta
74 Hayat Bahçesi

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

YAZILAR

Begüm Mol
Birsen Kaplan
Didem Resne
Ferah A.Tırıç
Figen Karavaş
Pelin Süme Sak
Yasemin A.Babalık
Zehra Gürgen

FOTOĞRAFLAR

birdilimbirtutam.blogspot.com
Birsen Kaplan
Ferah A.Tırıç
Figen Karavaş
Pelin Süme Sak

TASARIM

Ferah A.Tırıç

İLETİŞİM

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

bilgi@tuzbiberdergisi.com
www.tuzbiberdergisi.com

editörden

Merhaba

Yine dopdolu bir sayıyla birlikteyiz.
Web sitemizde duyurmuş olduğumuz konuk yazar olmak ister misin ?e gelen bir yazımızla, İzmir"in Menderes ilçesine bağlı olan Görece köyüne konuk olacağız. Bu yazısı için Yıldız Hanıma çok teşekkür ediyorum. Birsen, güzel bir menüyle, Zehra, komşu serisi ile, Yasemin, bu sayımızın konuğu birdilimbirtutam la geçekleştirdiği röportajı ve yazısına konu ettiği 2010 bütçesiyle, Didem, Fransız Mutfağından bir pastayla, Begüm, hayır konulu yazısı ile bu sayıda bizimle olacak. Pelin dergimiz için yine nefis tariflerini bizimle paylaşıyor.
Bu ay dergimize yeni bir arkadaşımız katıldı. Figen Karavaş. Bizlere her ay bir tarifi, aşama aşama anlatıp fotoğraflandıracağı Figen`le Adım Adım Tarifler bölümünde dergimize renk katacak. Kendisine buradan tekrar hoşgeldin diyorum.
Etkinliklerimize bu ay salatalar ile devam ediyor nefis tariflerinizi bekliyoruz.Web sitemizin diğitalborsa.com sponsorluğunda gerçekleştirdiği yarışma sonuçlandı. Hepsi bu ayki dergimizde.

Havaların bir an önce ısınması umuduyla.
Sevgiler

Ferah A. Tunç

Kremalı Körili

Malzemeler

500 Gr.Patates
250 Gr.Havuç
1 Tatlı kaşığı köri
1 Litre sebze bulyon suyu
2 Yemek kaşığı bal
1 Çay bardağı krema
Tuz ,karabiber
Biraz tereyağı
Süslemek icin
Ay çekirdeği

Hazırlanması

- Küp küp doğranmış patatesleri biraz tereyağinda hafif kavurun. Köriyi ,sebze suyunu ekleyin patatesler yumusayıncaya kadar pişirin.
- Havuçları soyun, jülyen kesin tavada az sıyıyağ ile 4-5 dakika kavurun ve bir kenarda bekletin.
- Çorbayı blenderden geçirin kremayı ve balı ekleyin .Tuzunu karabiberini katın.
- Servis ederken kavrulmuş havuç ve ay çekirdeği ile süsleyin.

birdilimbirtuta

Patates Çorbası

m.blogspot.com

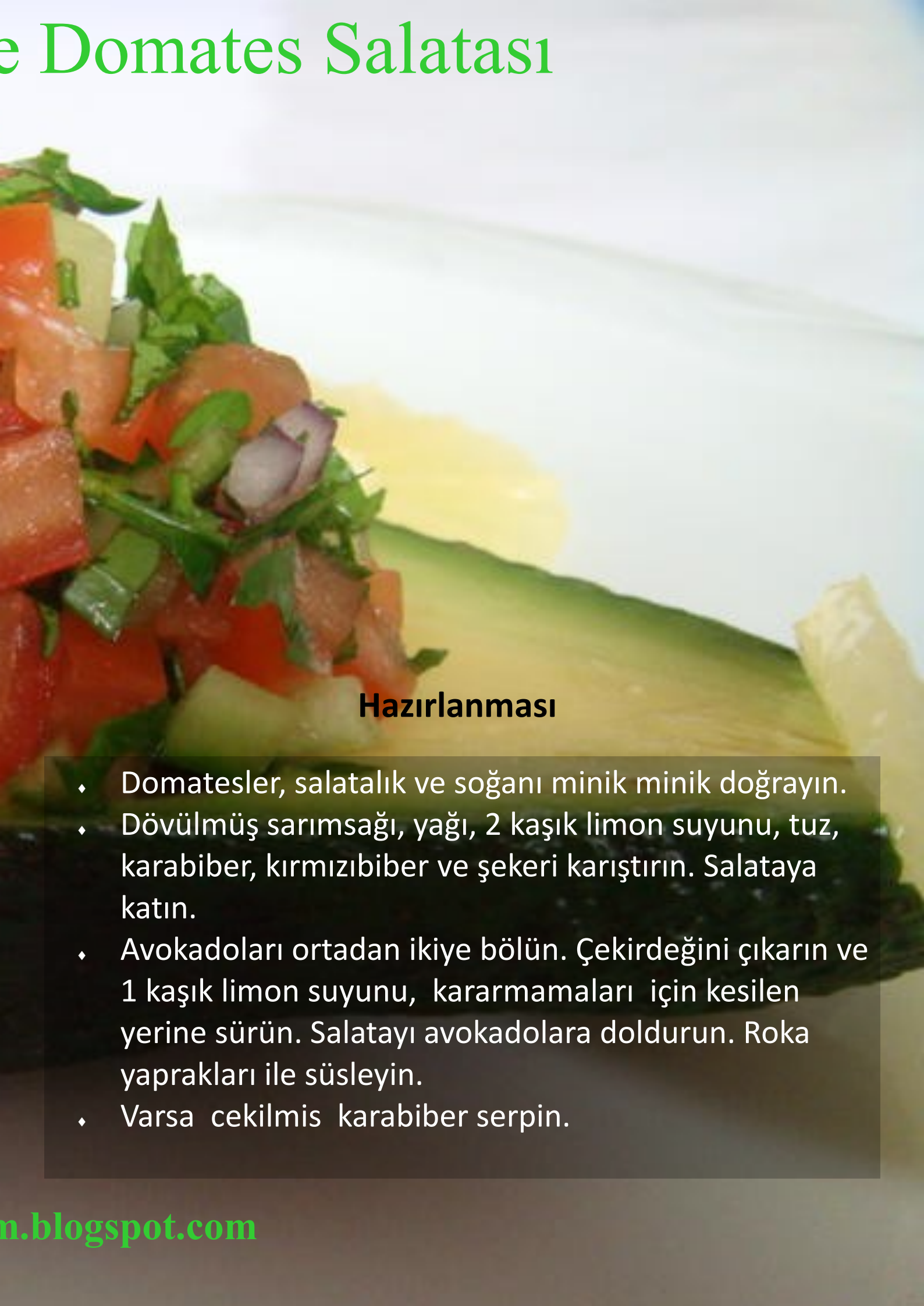
Avokado İçerisinde

Malzemeler

2 Yumuşak Avokado
2-3 Domates
Yarım Salatalık
1 Kırmızı soğan
1 Diş sarımsak
2 Yemek kaşığı zeytinyağı
3 Yemek kaşığı limon suyu
Tuz, karabiber
Kırmızı toz biber, biraz şeker
Süslemek için
Bir kaç dal roka

birdilimbirtutar

e Domates Salatası



Hazırlanması

- Domatesler, salatalık ve soğanı minik minik doğrayın.
- Dövülmüş sarımsağı, yağı, 2 kaşık limon suyunu, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve şekeri karıştırın. Salataya katın.
- Avokadoları ortadan ikiye bölün. Çekirdeğini çıkarın ve 1 kaşık limon suyunu, kararmamaları için kesilen yerine sürün. Salatayı avokadolara doldurun. Roka yaprakları ile süsleyin.
- Varsa cekilmis karabiber serpin.

m.blogspot.com

www.

Ayın Konuğu

birdilimbirtutam.blogspot.com

Yasemin A. Babalık

Öncelikle bize biraz kendinizden bahseder misiniz ?

Serap Kılınç,1962 Ankara doğumluyum. 37 yıldır Almanya`da yaşıyorum. Evli ve iki kız annesiyim. Yaklaşık 12 yıl önce Berlin`e taşınınca serbest olarak çalıştığım işimi bırakarak ev hanımlığına terfi ettim.

Yemek yapmaya olan ilginiz ne zaman başladı ve mutfağın sizin için anlamı nedir?

Doğrusunu söylemek gerekirse yemek yapmaya malesef çok geç başladım, çünkü evde yemek işini bizimle beraber yaşayan babaannem üstlendiğinden ki aynı zamanda kendisi profesyonel pasta ve tatlı ustasıdır, benim mutfağa girmeme pek gerek kalmazdı. Kardeşlerim ve ben okuldan geldiğimizde onun hazırladığı ve özenle süslediği yemekleri afiyetle yer ve sadece sofrayı kaldırırdık. Bu sebebten de tabiki yemek yapmaya başlamam ancak evlendikten sonra başladı. Tabiki kısa bir zaman içerisinde tüm yemekleri öğrendim nede olsa başımda mutfağı ve süslemeleri ile ünlü uzman vardı. Daha sonra da yemek kitapları ve dergileri biriktirmeye başladım. Şu anda elimde 100 den fazla yemek kitabı ve sayısız yemek dergisi koleksiyonum var.

Blog yazma fikri nasıl oluştu peki, ne zamandır Bir Dilim Bir Tutam yayında?

Ahh bakın bu çok ilginç...! Her şey kuzenim Damla'dan gelen bir sms ile basladı..

Yolladığı bir internet adresine girmemi yazıyordu, fazla bilgi olmadığı için büyük bir heyecan ve merakla sayfaya girdim. Açtığımda karşımda onun hazırladığı bir yemeğin resmi ve tarifi vardı. Şaşırdım, çünkü daha önce böyle bir platformdan haberim yoktu. Bir kaç ay kendisini ve tabiki diğer marifetli bayanları sessizce takip ettikten sonra, ısrarlarına dayanamayarak Nisan 2006 da Bir Dilim Bir Tutam adı altında, yıllardır oradan buradan topladığım, bizzat denediğim ve kayda değer bulduğum tarifleri yayınlamaya başladım.

Bloga baktığımızda çok renkli bir tarif yelpazesi karşımıza çıkıyor. Genelde çoğumuzun denemekten çekineceği el oyalayan tarifler de var. Günün ne kadar kısmı mutfakta geçiyor?

Çalışmadığım ve kızlarım büyüdüğü için zamanımı kendime göre ayarlıyorum, tabiki bloga yazmaya başlayınca, mutfaktaki geçirdiğim zaman fazlalaştı. İlginç ve değişik tarifleri denemekten ve bunları hazırlarken müzik dinlemekten büyük keyif alıyorum.

Yemeğin lezzeti kadar görünümüne de özen gösterdiğin ortada. Özellikle çocuklar için oldukça yaratıcı tarifleriniz var. Çocuklara yemek yedirmek için yaratıcı anne olmak şart, sizin çocuklarınız bu konuda oldukça şanslı olmalı.

Doğru. Benim için görüntü çok önemli. Sonuçta en basitinden bir yemeği bile bir iki detayla farklı hale

getirebiliyorsunuz. Hiç unutmuyorum bir gün bilindik patates yemeğini , patatesleri minik kalp ve kupa şeklinde kalıplarla kesip pişirmiştim.

- Yurtdışında yaşıyor olman mutfak konusunda avantaj mı yoksa dezavantanj mı sence? Farklı bir ülkenin yemek kültürünün sana kattığı şeyler oldu mu ?

Yeniliğe ve yeni tatlara açık biri olarak, birde cok kültürlü bir ülkede yaşayıp ve farklı tatları denemiş olmamın mutfağıma tabiki katkısı oluyor o yüzdende bunu avantaj olarak kabul ediyorum.

- Türkiye'den en çok hangi mutfak ürünlerini götürüyorsun Almanya' ya dönerken, en çok neleri özlüyorsun?

Türklerin yoğun olarak yaşadığı büyük kentlerde, Türkiye de olan çoğu şeyi artık marketlerde bulmak mümkün , ama yinede gelirken çantamda mutlaka ama mutlaka yufka vardır. Birde dönüşüm yaza dek gelirse Ege'ye özel deniz börülcesi getiririm.

- Mutfak alışverişi yaparken market sepetine mutlaka attığın neler vardır, evimde mutfağımda olmazsa olmaz dediğin?

Tavuk göğsü, milföy hamuru ve yağ oranı az olduğu için bitkisel krema evde sürekli bulundurduğum ürünlerdir. Bunlardan ani gelebilecek misafir için güzel bir menü oluşturabilirim.

Yemek insanlara geçmişte yaşadıkları zamanları, olayları en kolay anımsatan şeydir. Senin de Türkiye'yi çok özlediğin zamanlarda mutfağa girip de pişirdiğin neler vardır?

Kızartma genellikle yaz yemeği olduğundan sadece Türkiye'de ve annemde yerim. O yüzden kızartma bana hep tatili cağrıştırır sonrada özlemle hazırlarım. Ama annemde yediğim tadı da bir türlü bulamam. Birde uzun süre yanlarında kaldığım halamın, o zamanın belki tek eğlencesi olan sinemaya gitmeden önce bizlere hazırlayıp parlak folyolara sardığı ve elimize tutuşturduğu o müthiş lezzet "friko"yu ne zaman duysam onlarla geçirdiğim Erzincan günlerim aklıma gelir.

Dünya mutfağından özellikle beğendiğin hangileridir, Alman mutfağından severek yediğiniz yemekler var mıdır?

Dünya mutfaklarından en beğendiğim tabiki bizimkinden sonra İtalyan mutfağıdır. Alman mutfağı malesef pek o kadar zengin ve güzel değildir. Bir iki tarif dışın pek tercih etmem. Gerçi Alman mutfağı son zamanlarda dışardan gelen göçmenler sayesinde ciddi bir değişime uğruyor. Eskiden patlıcan ve kabak gibi sebzeleri bilmezlerken şimdi yemek kitaplarında onlarca tarif bulmak mümkün. Ve son zamanlarda Alman mutfağına giren yeni bir ürün daha var Bulgur!! hemde orjinal adı ile. Yemek kitaplarında da bulgur ile hazırlanan tariflere de sıkça rastlanır.

- Evine yemeğe gelen konuklarına menü hazırlarken nelere dikkat edersin. Eğer misafirlerin Türk değilse onlara Türk mutfağından neler hazırlarsın?

Misafirler eğer ilk defa geleceklerse kesinlikle yemedikleri bir şeyin olup olmadığını öğrenmeye çalışıyorum (et yiyorlar mı, diyet yapıyorlar mı, çocuk getirecekler mi)Daha sonra da kafamda oluşan bir kaç menü örnekleri not alıyorum, tabiki dışarıda bulabileceğim malzemeleride göz önünde tutarak daha sonra asıl menüyü oluşturuyor bunu da mutfağımdaki kara tahtama yazıyorum. Bu benim işimi çok kolaylaştırıyor. Gelen yabancı misafirlere ise mutfağımızın klasik tatlarından kırmızı mercimek çorbası veya tarhanaya birde patlıcanlı bir yemek hazırlarım.

- Sizce özenli bir sofranın olmazsa olmazları nelerdir, neler olmazsa o sofra eksik kalmış olur ?

Kolalanmış peçete olmazsa olmazlarımdandır. Birde mum veya çiçek olmasına özen gösteririm. Bunda bahçeli bir evimin olması, herzaman elimin altında soframı süsleyebilecek çiçek ve dallardan yararlanmamı sağlıyor.

- Almanya' da olan ama henüz bizlerin Türkiye' de marketlerde bulamadığımız hangi ürünlerin Türk Mutfağında çok sevilebileceğini düşünüyorsun ?

Evet böyle bir soruyla karşılaşacağımı tahmin etmiştim. Almanya'da Türkiye'de olmayan bazı süt ürünleri var bunlar pasta, kek, tatlı ve soslarda kullanılıyor. En çok da Quark kullanılır. Bu yağı az, tuzsuz, loru andıran Cheesekace yapımı içinde kullanılan bir peynir çeşitidir, birde burada satılan envai çeşitlerde, mesela orman meyvalı çilekli, anaslı, körili, acılı biberli, turplu, mantarlı labne peynirlerinin Türkiye'de de rağbet göreceğini düşünüyorum.

Blogunuzla ilgili gelecek planlarınız nelerdir?

Gelecek yeniliklere bağlı. Teknolojinin bana sunduğu her fırsatı elimden geldiği kadar değerlendirmek ve birde belki ileride kendi web adresimden yayına devam etmek.

Son olarak TuzBİBER Dergisi okuyucularına iletmek istediğiniz bir şey var mı ?

Evet, klasik bir cümleyle başlayacak olursam beni takip edenlere, yorum bırakanlara, hiç birilerini tanımadığım halde bana sevgi ve selamlarını yollayan herkese buradan sizin aracılığınız ile teşekkür etmek istiyorum. Birde tabiki derginizde bana yer vermek istediğiniz için TuzBİBER Dergisi yapımcılarına özellikle de bu keyifli röportaj için Yasemin hanım size teşekkür ederim.

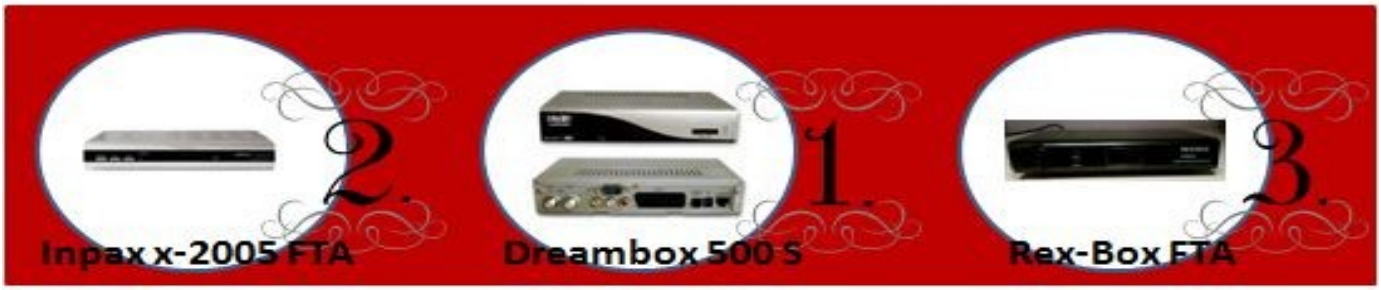
Yemek Yarışması

digitalborsa.com sponsorluğunda düzenlemiş olduğumuz yemek yarışmamız, sizlerin vermiş olduğu oylar sonucunda belli olmuştur.

1.
348 oy ile ETLİ SARMA
(www.sultannsofrasi.blogspot.com)
Ümmühan Yılmaz Mısır/Kocaeli
2.
285 oy ile BALKABAĞI PASTA
(lacivertgibi.blogspot.com)
Gülsev Çetinkaya / Ankara
3.
141 oy ile SALÇA SOSLU MANTI
(hayatdevamederken.blogspot.com)
Ebru Yüksel/ İstanbul

Kazanan arkadaşlarımızı tebrik ediyor. Başarılarının devamını diliyoruz.

Ödüllerimiz



www.digitalborsa.com

Peynirli Moz

Malzemeler

200 Gr.Labne peyniri
3 Kaşık süzme yoğurt
250-300 Gr. Mozarella
80 Gr. Kurutulmuş domates
1 Yemek kaşığı dolma fıstığı
Bir kaç yaprak reyhan
Tuz,karabiber

birdilimbirtuta

erella Katları

Hazırlanması

- Dolma fıstıklarını bir tavada hafif sararıncaya kadar kavurun, soğuması için bir kenarda bekletin.
- Labne peynirine yoğurdu, ufak ufak doğranmış domatesleri, dolma fıstıklarını ve ince ince kesilmiş reyhanı katın.
- Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Bu karışımı sıkma torbasına koyup ucunu kesin.
- Mozarella peynirini düzgün şekilde dilimleyin.
- Peynirli karışımı dilimlerin arasına sıkın.
- Reyhan yaprakları ile süsleyin.

m.blogspot.com

Saime Han

Malzemeler

Patates
Kırmızı soğan
Ceviz
Biraz siyah zeytin
Bir iki tatlı biber turşusu
Biraz maydonoz
Sumak, tuz, karabiber, kekik

birdilimbirtuta

ım Salatası

Hazırlanması

- Patatesleri soyun yarım ay şeklinde kesin, biber turşusunu verev olarak dilimleyin. Soğanı piyazlık doğrayın.
- Zeytinlerin çekirdeğini çıkartıp ikiye bölün.
- Maydonozları fazla ufak olmayacak şekilde kesin.
- Tuz, karabiber, sumak ekleyin.
- Patatesleri kızgın yağda kızartın, mutfak kağıdına çıkarıp yağlarının iyice süzülmesini sağlayın.
- Daha sonra diğer malzemeleri ekleyin.

m.blogspot.com

Merhaba Birmilyonkalem Dostları,

Sitemiz yine bir kelebek etkisi yaratmak amacıyla güzel bir projeye daha imza atıyor. Kışın mevsiminin soğuk günlerinde sizlerle el ele vererek, memleketimizin başka köşesindeki ihtiyaç sahiplerine ulaşmayı istiyoruz.

Bu kampanyamızda 1MK olarak, yaşları 18-25 arasındaki genç kızlarımıza hizmet amacıyla kurulmuş "Genç Kız Sığınma Evi Derneği" ile işbirliği yaparak, bu kızlarımızın barınma, yemek, giyim gibi ihtiyaçlarına destek olmayı amaçlıyoruz.

Genç kız sığınma evinde toplam 20 civarında genç kızımız barınabiliyor. Özellikle yaşları 18'i geçince Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Kurumu (SHCEK) bünyesinden yararlanamayan veya bir şekilde mağduriyet yaşayıp destek almak isteyen genç kızlarımız burada kalıyor. Bu nedenle "Güneş Evleri"nin adresi gizli tutuluyor.

Birmilyonkalem (1MK) olarak, bu kampanyada sadece ihtiyaçları sahiplerine ulaştırmak değil, aynı zamanda toplumsal ihmal, istismar ve şiddete karşı bir toplumsal duyarlılık hareketi başlatmak istiyoruz. Huzurlu ve mutlu bir toplum olabilmek için birbirimizin ihtiyaçlarına duyarlı, komşu açken uyumayan, kendi değerlerinin farkında bir toplum olduğumuzu hep birlikte yeniden anımsamayı diliyoruz.

Bu amaçla genç kızlarımız için bir araya gelerek çalışan genç kız sığınma evi projesine imza atanları sizlere yakından tanıtacağız. Derneğin kurucusu Uğur İlhan hanımefendi ile 1MK editörlerinin yapıtı röportajın ilginizi çekeceğini düşünüyoruz.

Her zaman olduğu gibi 1MKalem olarak amacımız toplumsal duyarlılığı harekete geçirmek ve iyiliğe vesile olmak. Gönderileriniz nakdi veya ayni olarak derneğin banka hesaplarına veya adresine ulaştırılabilir. 1MKalem olarak yine her zaman olduğu gibi yardımları biz kabul etmiyoruz. Sizler doğrudan ilgililere ulaştırıyorsunuz.

Sizlerden dileğimiz gönderilerinize mutlaka "1milyonkalem / Güneşin Kızları İçin Elele Kampanyası" notunu düşerek göndermeniz ve takip edebilmemiz için yolladığınız eşyalar hakkında birmilyonkalem@gmail.com adresine e-posta yazarak bize bilgi vermeniz.

Ayrıca dernek yönetimince gönderileriniz listelenerek 1milyonkalem'e bildirilecek ve bizde sayfalarımızdan sizlere duyuracağız. Amacımız bu güzel çabaya destek olabilmek. Sizlerden de bir şekilde projemize destek vermenizi bekliyoruz.

“Nasıl yardımcı olabilirim?” diyorsanız:

1. Giyecek ve yiyecek yardımında bulunabilirsiniz.

2. Sığınma evinin genel giderlerine (elektirik-su-telefon-kira) küçük ya da büyük miktarlarda nakdi katkıda bulunabileceğiniz gibi dilerseniz herhangi bir masrafı düzenli ödemeyi de üstlenebilirsiniz.
3. Projemizin daha geniş kitlelere ulaşması amacıyla editör olarak görev alabilir (radyo-gazeteler-internet) ortamında sesimizin daha gür duyurulmasına yardımcı olabilirsiniz.
4. Çok isterim ama elimden birşey gelmez derseniz. Kişisel blogunuzda bannerimizi yayınlayıp, duyurumuzu ziyaretçilerinizle paylaşabilirsiniz.
5. Daha farklı fikirlerim, çok daha fazla katkı sağlayabilecek imkanlarım var derseniz editörlerimizle birmilyonkalem@gmail.com adresinden iletişim kurabilirsiniz.
6. Projenin ve derneğinde amacı bu kızlarımızın hayata katılımında yanlarında olmak, destek sağlamak bu amaçla 1 kızımın çalışmaya, işe ihtiyacı var. Bu konuda destek olacak (istanbuldaki) firmalara CVsini gönderebiliriz.

Derneğin en fazla ihtiyaç duyduğu konular ise:

- Beyaz eşyalar (buzdolabı, set üstü fırın, ütü, ütü masası, banyo dolabı, çamaşır asacağı, ayakkabılık, televizyon, bilgisayar)
- Mutfak balkonunun kapatılması
- Süt, yoğurt, yumurta, sebze, meyve, patates, soğan, makarna gibi mutfak giderleri
- Genel giderler için nakdi yardımlar

Haydi, bir kelebek etkisi daha yaratmaya, hep birlikte kanat çırpmaya, güneşin kızları için elele vermeye var mısınız. Desteğinizi bekliyoruz.

birmilyonkalem.com
bir gönül yolculuğu
Site yönetimi Adına
A. Şebnem SOYSAL - Erkan BAL

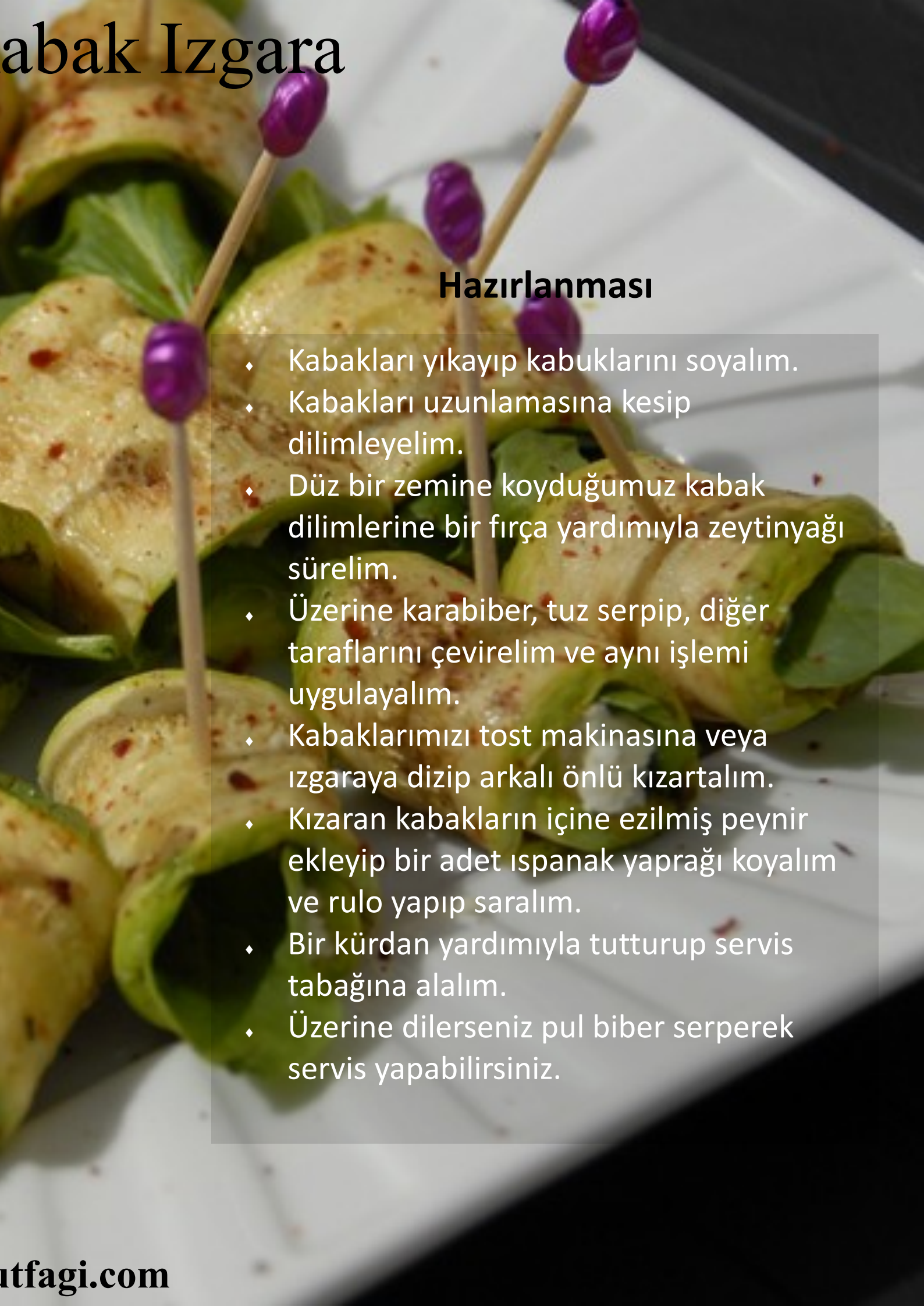
Ispanaklı K

Malzemeler

3 Adet kabak
20 Adet ıspanak yaprağı
4 Çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

ferahinmu

abak Izgara



Hazırlanması

- Kabakları yıkayıp kabuklarını soyalım.
- Kabakları uzunlamasına kesip dilimleyelim.
- Düz bir zemine koyduğumuz kabak dilimlerine bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürelim.
- Üzerine karabiber, tuz serpip, diğer taraflarını çevirelim ve aynı işlemi uygulayalım.
- Kabaklarımızı tost makinasına veya ızgaraya dizip arkalı önlü kızartalım.
- Kızaran kabakların içine ezilmiş peynir ekleyip bir adet ıspanak yaprağı koyalım ve rulo yapıp saralım.
- Bir kürdan yardımıyla tutturup servis tabağına alalım.
- Üzerine dilerseniz pul biber serperek servis yapabilirsiniz.

utfagi.com

Biraz Ordan Biraz Burdan ...

Zehra Gürgen

zehra@tuzbiberdergisi.com

KOMŞUMUN MİNİ ÇİFTLİĞİ II ; FEMİNİST TAVUKLAR, KISKANÇ BILDIRCINLAR

Komşumun tavukları bahçede salınırken horoz bembeyaz dev cüssesi ile bir köşede tek başına eşeleniyor.
Haremi ise "bık,bık" diye söylenerek sanırsın ki hava atıyorlar bir başına kalan horoza...
O ki haremin koca adamı,
Tavukların biricik erkeği
Son gelen gözdesi piliçin hamisi..
Şimdi ise dişiler tarafından dışlanmış bir zavallı !
Böyle olacağını önceden biliyordum ben, komşuma kahve içmeye ve tabii varsa bıldırcın yumurtalarından tazecik kızıma almak amacı ile uğramışken konuyu açıvermiştim.
Komşum gayet sert ve kesin bir ifade ile, "kendi bilir, horozda az değil" demişti.
İyi ama komşum bu tavuklar nasıl birlik oluvermişlerdi bu küçük kafes içinde?
Nasıl bir ittifaktı bu horozu köşeye savuran?
" Hep yemi ilk horoz yerdi, pilicini kart tavuklardan korurdu, düzeni sağlar kavgaları önlerdi" dedim.
Acıyordum ona.. hem de nasıl..
"Ama şimdi önce kart tavuklar atlıyor yeme, horoz arkadan çekinik ilerliyor, ne kadar darp etse de dedikoducu vır vırcı tavuklara, yine de susturamıyor onları"

Kahvesinden koca yudum aldı bilge komşum ve bana dönüp
"Oh olsun" dedi .." Yok öyle hep ben hep ben, bak nasılda birlik oldu tavuklar ,akıllandılar benim gibiler canım", " horozda onlara yem yedirmiyordu, tavuklar bile bak akıllanıp erkeklerin bu bencilliklerine dur diyo!"

" Evet, evet, feminist tavuklar olmuş bunlar hakikaten !?"

"Aman bilemem feminist meminist ama akıllandılar, sende akıllıyım diyorsun ama ..??"
Anlamış gibi kafamı salladım yahu laf ne zaman bana geldi ? ben akıllıyım diyorum amanın sonu neydi ? soracağım ama laf uzar bu kadın beni paralar diye susuyorum.
Bari şu bıldırcınların konusunu bir açsam diyorum ama tavukların feminist hareketleri sonuçta ölümcül önem taşımakta..
Komşumun sessizliğinden güç alıp dalıyorum konuya ;
" Bu bıldırcınlar çoğalacaklar mı?" Ahh dilimi eşşek arısı soksun, yumurtaları elden kaçırıyorum!!

Ya kadının aklına yumurtalardan bıldırcın üretmeyi soktuysam ?
Korku ile sözümü bitirip sustum...
Komşum sakince bıldırcınlara başladı;
"Bıldırcınlardan ikisi yumurtluyor şekerim, onları da diğerleri kıskandığı için dövmüş kafasını kırmışlar, ayırdım onları şimdi"
"Aaaa !!! " valla hayret içinde kaldım. Bu hayvanlar alemi de ilginç !!
"Ee demek onlarda meyve veren ağacı taşlıyorlar!?"
"Tabi canım, sen ne sandın? çok hainler çook, yazık kan içinde kafacıkları "
Aman reality show gibi oldu , kafa yarmalar, kandan akan şırıl şırıl kanlar !! olay sarpa sarmadan yumurtaları alsam ben.
Ben kalkayım diyorum, daha fazla kan görmeye pardon dinlemeye dayanamayacağım.
Kapı ağzında bıldırcınlara bakıyorum, bahçede kafeslerinde dolanıyorlar..
Komşum avucunda minik yumurtalarla mutfak kapısından yanıma geliyor..

Ben bu kadını çook seviyorum....

SİZDEN GELENLER

TuzBİBER
Yemek Tarifleri Etkinliği
Çorbalar

Daha fazla etkinlik tarifine ulaşmak isterseniz, web sayfamızdan ÇORBALAR bölümüne bakabilirsiniz.

Bal Kabağı Çorbası

Malzemeler

1 Adet balkabak
(yaklaşık 1,2 kilo)
3 Yemek kaşığı
zeytinyağ
250 Gram havuç
2 Adet soğan
2 Adet defne yaprağı
2 Diş sarımsak
1 Çay kaşığı kimyon
1 Sebze bulyon tablet
125 ml creme fraiche

Balkabağının içini temizleyip, dış kabuğunu soyun.
Derin bir tencereye zeytinyağı dökün ve parçalara bölünmüş kabağı, soğanı ve havuçları ekleyin.
Yaklaşık 5 dakika kavurun. Sarımsağı, defne yaprağını ve kimyonu ekleyin.1 litre su ve bulyon tableti ekleyin. Çorba kaynamaya başladığı an altını kısıp 30 dakika ağır ateşte pişirin.
Defne yapraklarını çıkarın ve blender ile çorbayı pürüzsüz hale getirin.
Tadını kontrol edin, gerekirse tuz ve karabiber ekleyin.
Servis yaparken 1 yemek kaşığı creme fraiche ekleyin.

Reyhan Çorbası

Malzemeler

1 Soğan
1 Diş sarımsak
1 Patates
1 Bağ Reyhan (40-50 gr)
1 Bardak süt
1 Lt Sebze bulyon suyu
Tuz,karabiber

Patatesler soyulur ve küp küp kesilir. Soğan yemeklik doğranır sarımsak ile birlikte sıvı yağda biraz kavrulur. Patatesler eklenir bir iki defa karıştırılarak kavrulur. Sebze suyu eklenir ve patatesler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Indirmeye yakın reyhanlar çorbaya katılır. Süt eklenir ve el blenderdan geçirilir. Kıvamı nasıl isteniyorsa ona göre daha su ekleyebilirsiniz. Ikram ederken reyhan yaprakları ile süslenir

Serap diyor ki... Ben çorbanın yanına şişlere geçirilmiş mozarella topları ikram ediyorum.

Yeşil Mercimekli Domates Çorbası

Malzemeler

2 Su bardağı rendelenmiş domates
2 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı salça
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
4-5 Bardak su
Tuz-karabiber-nane

Tencerede unu 2-3 dk kavurun. Tereyağını, rendelenmiş domatesi, salçayı ekleyip çok az daha karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam istiyorsanız bu aşamada blender kullanabilirsiniz.
Su, yeşil mercimeği, tuzu, karabiberi, naneyi ekleyip pişirin.Çorbanızı 10 dk kısık ateşte kaynatın. Arzunuza göre kıtır ekmekle servis yapın.
Afiyet olsun..

Erişteli Sulu Köfte Çorbası

Malzemeler

150 Gr.Köftelik kıyma
1 Tane patates
1 Tane havuç
1 Çay bardağı erişte
2 Yemek kaşığı domates sosu veya
1 Yemek kaşığı domates salçası
2 Yemek kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz
1 Tatlı kaşığı pul biber

Köftenin malzemesi:

150 Gr.Kıyma
3 Yemek kaşığı irmik
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tane soğan

Köftenin üzerine serpmek için
Elimizle 3 serpme un

Patatesi, havucu minik minik küp şeklinde doğradım tencereye koydum. Üzerine yağını döküp soteledim, üstüne domates sosunu ilave edip bir iki kere çevirdim. Suyunu ilave edip kaynattım, kaynarken erişteyi ekledim ocağı kıstım. Köftelik malzemelerimi kaba koyup yoğurdum, nohut büyüklüğünde parçalar alarak yuvarladım. Yuvarlama işlemim bitince üzerine un serpip, kaynayan çorbaya ekledim. Köfteler pişince ocağı kapatıp ,üzerini maydanoz ekmekle süsleyip servis yaptım.

KONUK YAZAR

GÖRECE " BONCUK KÖY "

Egeliyim.
Hayatımda Deniz olmazsa nefes alamam.

Evimde zeytinyağı olmazsa tat alamam.

Penceremde sardunyalar olmazsa göremem.
Duvarlarımı, evimi, beni süsleyen nazar boncukları olmazsa olmaz.

Bunlar beni ben, egeyi ege yapan unsurlar.

Sizlere kimi zaman işyerlerimizi, kimi zaman takılarımızı, kimi zaman bebeklerimize nazar değmesin diye taktığımız nazar boncuklarından daha doğrusu bu boncukların doğduğu köyden bahsetmek istiyorum.

Hani şu bizi kem gözlerden koruduğuna inalılan göz boncuklarından.
El emeği göz nuru ve alın teriyle yapılan renk renk boncuklardan.
Hani deriz ya " orda bir köy var uzakta gitmesekte görmesekte o köy bizim köyümüzdür "aslında hepimizin köyüdür.

Şehrin kalabalığından, trafiğinden, gürültü ve bitmek bilmeyen işlerinden yorulup biraz nefes alabileceğiz köylerden biri.
Herkesin evinde takısında bir nazar boncuğu mutlaka vardır. İşte o boncukların İzmir'e 16 km uzaklığı olan Menderes ilçesine bağlı Görece köyünde el emeği göz nuru ile yapıldığını biliyor muydunuz ?

Ben biliyordum. Hep duyardım .

Duyardım da bu kadar yakın olduğu halde hep merak ettiğim halde fırsat bulup gidememiştim.

Geçen yaz tesadüfen Menderes ilçesinden Gümüldür'e giderken o an boncukların gücü sanki beni çekti ve hemen gideceğimiz yeri 2 saat erteleyip köye giriverdik.

O gün şanslı günümdü çünkü geleneksel el sanatları ve Gençlik Festivali varmış.

Köyde bir tatlı telaş herkes Festival için hazırlık yapıyor.

Köyde telaş süre dursun biz sora sora zamanında onlarca olan şu an ise bir elin parmaklarını geçmeyecek kadar sayısı az kalan boncuk ocağını bulduk.

Avlu kapısını güler yüzlü evin Hanımı açtı , boncuk ustasıyla tanışmak nasıl yaptığını görüp öğrenmek istesemde maalesef Festival için yardıma gittiğinden dolayı tanışamadık .

Neyse ki evin Hanımı bahçede dolaşmama, ocağı görmeme ve resim çekmeme izin verdi..

Biraz sohbet ettik yapılışını dili döndüğünce anlattı.

Daha sonra dolaşıp köy kahvesinde dinlenip bir yandan da çaylarımı içerek yöre kalkıyla sohbet ettik.

Köylülerin anlattıklarına göre Görece adı bir kaç rivayete dayanıyormuş.

Bunlardan biri Görece köyünün kızlarının çok güzel olması ve bu köye çok görücü gelindiği ve zamanla halk arasında görücü sözünün Görece olduğu ki bu bana daha inandırıcı geldi gerçektende kızlar çok güzel .

Bir diğer rivayet ise Görece köyüne ilk yerleşen ve bunların asıl köylüleri olan Gören Yörüklerinin Gören sözünün Görece sözünün halk dilinde yerleşmesi şeklindeymiş.

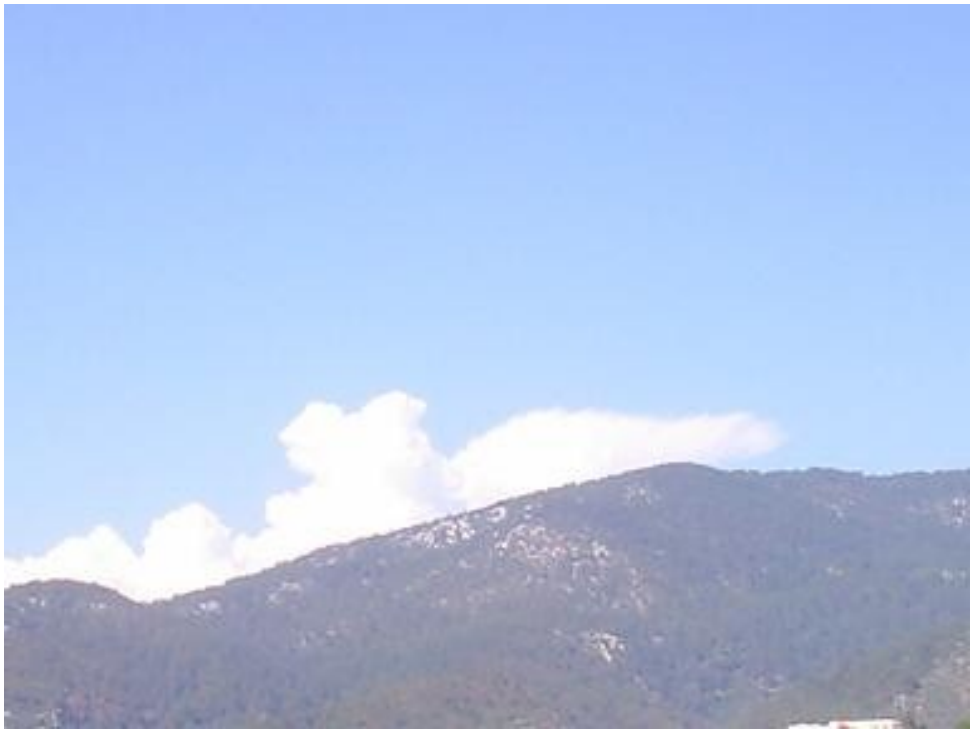
Eee bu da mantıklı.

Bir üçüncü rivayete göre Gören Yörüklerinin oba reisi sabahın ilk ışıkları ile görünmeye başlayan güzel manzaraya hayran kalıp Görece demesiymiş..

Bu da olabilir Görece'de güneş nasıl bir manzara sergiliyor görmedim ama batışına şahit oldum ...Sıcak yumuşak renkleriyle köyü sarmalayıp geceye hazırlıyordu...

Akşam dönüşte Festivale katılmak üzere köyü kendi telaşında bırakıp biz Gümüldür'e doğru bulutların dağlarla kucaklaştığı kıvrımlı yollarda ilerledik...

Akşam tekrar gün batarken Görece'ye uğrayıp Festivale katılmadan önce BONCUK evini gezdik burada el emeği takılar ve boncuklar sergileniyordu.



Artık havanın kararmasıyla birlikte köy halkı yavaş yavaş boncuk evinin önünde toplanmaya başladı.

Festival başlamıştı.

Yöresel halk oyunları eşliğinde güzel bir Festival oldu...
Uzaktan bakıldığında kendi halinde bir küçük köy gibi görünsede Görece aslında 500 yıllık geçmişi ve 1989 yılında Bulgaristan'dan zorunlu göç nedeniyle yapılan 2040 göçmen konutlarıyla yeşillikler içinde tertemiz havasıyla görülmeye değer boncuk bir köy ..

Gittim, gördüm, gezdim, yazdım tavsiye ediyorum.
Mutluluğunuza nazar değmesin.
Hayatınız boncuk boncuk güzelliklerle dolsun.

Sevgiler.
Yıldız

mandalincikmazi.blogspot.com

Bal Sos

Malzemeler

90 Gr. (2,5 kücük fincan) Un
2 Yemek kaşığı toz şeker
200 Ml.Süt (1 bardaktan biraz az)
2 Yumurta
3 Yemek kaşığı portakal suyu
1 Tutam tuz
100 Gr.Tereyağı
Bal sosu icin:
200 Gr. Krema
1 Fincan bal
4 Yumurta sarısı
2 kaşık dolma fıstığı
ve frambuaz

birdilimbirtuta

lu Krep

Hazırlanması

- Krep hamuru için un, şeker ve tuzu bir kaba koyun. Süt, yumurta, portakal suyunu katın ve karıştırın. Daha önce erittiğiniz ve soğumuş tereyağını bu karışıma yavaş yavaş ekleyerek bir hamur elde edin.
- 30 dakika buzdolabında bekletin. Bu sürede normalinden cıvık olan hamur biraz koyulaşacak.
- Ballı sos için kremayı bir tencereye koyup bir taşım kaynattıktan sonra ateşten indirin ve balı katın.
- Yumurta sarılarını çırpma teli ile teker teker karıştırarak ekleyin. Sosu hafif ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırın. Soğuması için bir kenarda bekletin.
- Krep hamurunu buzdolabından çıkarın tekrar biraz karıştırın.
- Tabanı düz bir tavayı fırça yardımı ile yağlayın krepleri pişirin.
- Yağsız bir tavada dolma fıstıklarını kavurun. Tabağa 1 krepi iki defa katlayarak koyun. Bal sosunu dökün, fıstık ve frambuazla süsleyin.
- Arzu edilirse tarçında serpilebilir.

Krepler içindeki tereyağından dolayı klasik krepe göre biraz yumuşak oluyorlar. Çevirirken dikkat edilmesi gerekiyor.

m.blogspot.com

Yemeğe Misafirim Var

Birsen Kaplan

birsen@tuzbiberdergisi.com

Merhabalar,

Son bir kaç gündür etkisini gösteren kar, yağmur ve soğuk havalar hepimizi iyice eve bağladı. Bu soğuk günlerde hasta olmamak için bol bol C vitamini alıp bitki çaylarına ağırlık vermeliyiz. Tabiki bol vitaminli çorbalarımızı da ihmal etmemeliyiz.
Dergimizin son bir kaç ayına bakınca çay sofrası ağırlıklı olduğunu farkedip bu ayı akşam yemeği sofrasına çevirmeyi uygun gördüm.
Diyelimki 1 gün önceden gelecek misafirlerden haberiniz yok. Bir kaç saat önceden haberiniz oldu neler yaparsınız diye düşünüp bu sofrayı hazırladım. Ünlü bir yemek ustasının dediği gibi evdeki ve eldeki imkanlarla neler hazırlayabiliriz ya da bir telefonla kasaptan manavdan isteyeceğimiz eksiklerle nasıl bir sofra hazırlayabiliriz bir bakalım.

Menü

Balkabağı Çorbası
Soslu brokoli
Su böreği
Zeytinyağlı lahana dolması
Salata
Pirinç pilavı
Tencerede bonfile
Sütlaç

Misafir gelecek haberini aldıktan sonraki ilk işimiz zeytinyağlıyı ve tatlıyı hazırlamak olmalı. Bende öyle yapıp dolmamı sarıp tatlıyı pişirdim.

Zeytinyağlı Lahana Dolması

Malzemeler

- 1 Tane sarmalık lahana
- 2 Su bardağı pirinç
- 4,5 Tane kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1/2 Çorba kaşığı biber salçası
- 2 Çorba kaşığı tozşeker
- Tuz
- Karabiber
- Nane
- Kırmızıtozbiber
- Yenibahar
- Tarçın
- 1 su bardağı zeytinyağı

Lahanayı yapraklarına ayırıp yıkayalım ve haşlayalım. Soğanı yemeklik doğrayıp yağda karamelize kavuralım. İyice kavrulunca içine salça, pirinç ve baharatları koyup kavurmaya devam edelim. İyice kavrulunca altını kapatalım. Lahana yapraklarını sarılacak şekilde keselim içine harcı koyup saralım. Tencerenin dibine yırtılan birkaç yaprağı serelim. Sarılan dolmaları üstüne dizelim. Sarma işlemi bitince üstüne porselen bir tabak kapatalım. Üstüne 4 su bardağı su (pirincinizin cinsine göre değişir.)koyup kısık ateşte pişirelim. Tencerede soğumasını bekleyip iyice soğuyunca servis tabağına alalım.

Damla Sakızlı Sütlaç

Malzemeler

- 2 Lt. Süt
- 1 Su bardağı pirinç
- 2-2,5 Su bardağı tozşeker
- 1 Tutam tuz
- 1-2 Parça damla Sakızı

Sütü, tuzu ve Pirinci bir tencereye koyup kısık ateşte arada sırada karıştırarak pişirelim. Pirinç dağılmamış ama çok iyi piştiğinde şekeri ve sakızı ekleyip ocağın altını kapatalım. Kaselere boşaltıp soğumasını bekeleylim.

Brokoli Salatası

Malzemeler

- 1 Tane brokoli
- 1 Limon suyu
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Nane
- Fesleğen
- Pulbiber

Brokoliyi çiçek çiçek ayırıp buharda haşlayalım. Sonra bir kasede limon suyu, yağ, tuz ve baharatı karıştırıp brokolinin üstüne dökelim.

Daha sonra su böreğini yaptım. Brokoliyi buharda haşladım.

Su Böreği

Malzemeler

- 10-12 Adet yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 12 Servis kaşığı un
- Tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

İç malzemesi

- Peynir
- Maydanoz

Üst malzemesi

- 300 gram tereyağı

Hamuru için, unun ortasını açıp içine tuz yoğurt ve yumurtaları ekliyoruz. İyice yoğrulunca zeytinyağını ekleyip tekrar yoğuruyoruz. 12 bezeye ayırıp açıyoruz. Açtığımız yufkaları aralarına yağlı kağıt serip kurumaya bırakıyoruz. Biraz kuruyunca yağlanmış bir tepsiye 1 adet kuru yufkayı seriyoruz. Bir iki taşım kaynayan yufkayı süzgecin üstüne alıp suyunu süzüyoruz. 4 yufkayı tepsiye yayıyoruz. Sonra üstüne 1 kat kuru yufka yayıyoruz. (Peynirin suyunu alsın diye kuru koyuyoruz.) Kuru yufkanın üstüne peynir ve maydanoz yayıyoruz. Üstüne bir kuru yufka daha yayıyoruz. Kalan 5 yufkayıda haşlayıp üst üste koyuyoruz. Sonra dilimlere kesip erimiş tereyağını üstüne döküp ısıtılmış 175'Cde pişiriyoruz.

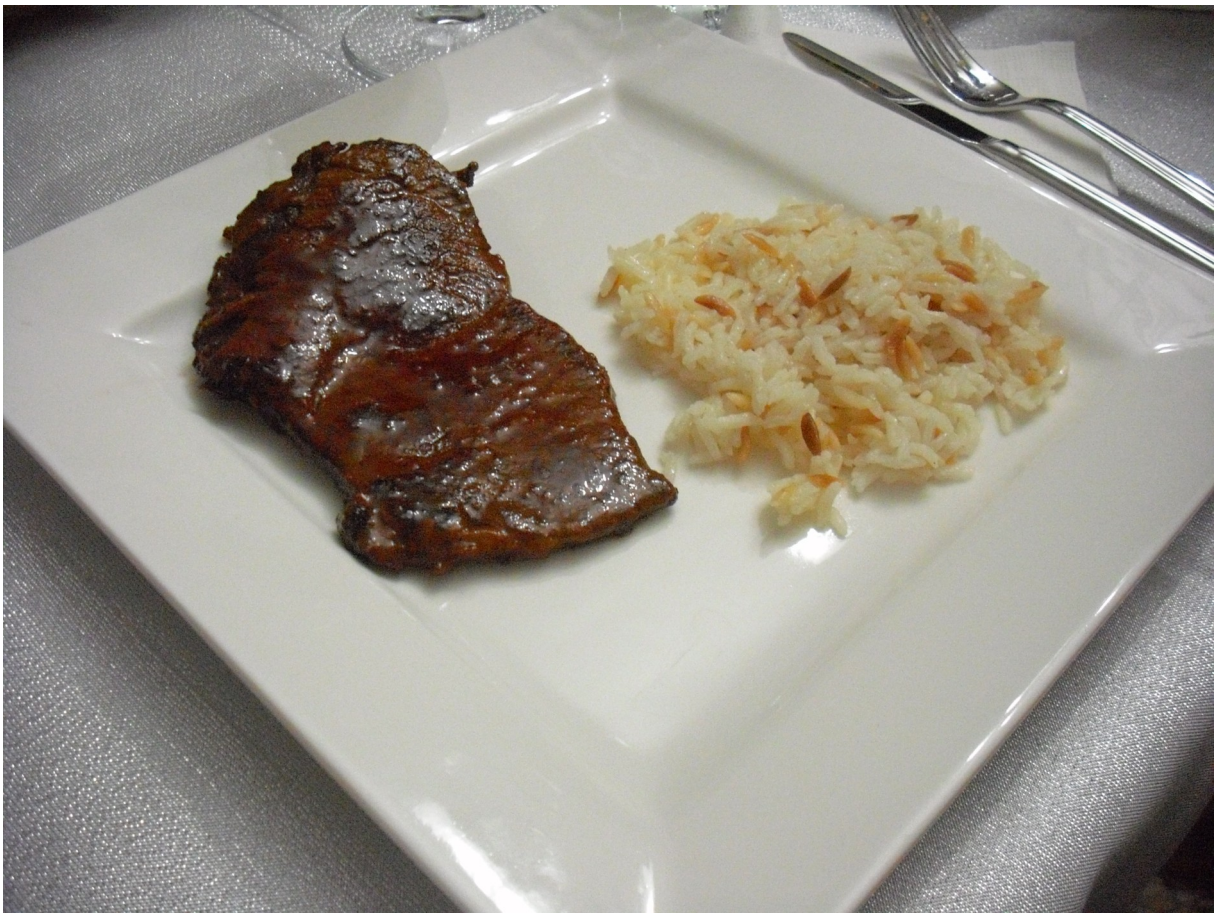
Çorbayı yapıp etleri tavada pişmeye bıraktım

Balkabağı Çorbası

Malzemeler

- 1/2 Kilo balkabağı
- 1 Tane kuru soğan
- 1 Tane patates
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Balkabağını, soğanı ve patatesi yıkayıp dilimleyelim tencereye koyalım. Üstüne suyunu koyup yumuşayana kadar pişirelim. Pişince blendırdan geçirip pürüzsüz hale getirelim. İçine tereyağını, tuzunu ve karabiberini ekleyip 1,2 taşım daha kaynatıp sıcak servis yapalım.



Tencerede Bonfile

Malzemeler

- 8 Dilim dövülmüş bonfile
- 3 Çorba kaşığı Tereyağ
- Tuz
- Arzuya göre Defne Yaprağı

Karnıyarık tenceresine yağı koyup ocağı açalım. İyice kızmış Tavaya etleri ekleyip çift taraflı kızartalım. Bir su bardağı su ve İstenirse defne yaprağı ekleyip pişirelim. Suyunu çekmeye yakın tuzunu ekleyip suyunu çektirelim.

Sofrayı hazırlayıp salata ve pilavıda yaptıktan sonra bir akşam yemeğimiz daha hazır hale gelmiş oldu.

Bir dahaki sayıda görüşmek üzere afiyetle kalın.

Kıymalı Şeh

Malzemeler

100 Gr.Kıyma
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
3 Adet orta boy domates
2 Tatlı kaşığı salça
6 Su bardağı sıcak su
1 Çay bardağı tel şehriye
Tuz
Karabiber

riye Çorbası

Hazırlanması

- Sıvıyağı tencereye koyup kıymayı kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.
- Tencerenin içine rendelenmiş domates ve salçayı ilave edip kavurmaya devam edin.
- Sıcak suyu ekleyin, kaynayınca tuz, karabiber ve tel şehriyeyi katın.
- Kısık ateşte şehriyeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Servis sırasında ince kıyılmış maydanoz serpip ikram edin.

Cafe Royal

DİDEM RESNE

didem@tuzbiberdergisi.com

Merhabalar

Bu ay çok göz alıcı ve lezzetli bir Fransız pastasından bahsetmek istiyorum . Sevgililer günü için hazırlayıp çok şık bir sunum yaparak hem göze hem de mideye hitap edebilirsiniz.

Fransız lezzetimizin adı Croquembouche, Ufak hamur parçalarını bir araya getirilmesiyle oluşturulan Croquemboche aslında hepimizin bildiği profiterolün çok daha büyük ve gösterişli halidir. Fransa da genellikle düğünler de ve vaftiz törenlerinde ikram olarak sıklıkla seçilir, bu tarz büyük kutlamaların pastasıdır. İçleri krema ile doldurulan hamurlar, çikolata yada karamele batırılır ve birbirlerine yapıştırılarak üst üste dizilir ve bir dağ görüntüsü verilir. Macaronları da aynı şekilde bir dağ görünümü oluşturacak şekilde üst üste dizilip bir sunum yapılması da oldukça yaygındır.

Şimdi vereceğim tarifte öyle upuzun bir kule değilde küçük şirin bir sunum için ideal yani sevdiğinizle geçireceğiniz hoş bir yemeği sonlandırmak için çok çok uygun. Bu kadar anlatımdan sonra şimdi buyurun tarifimize .

HAMURU İÇİN

- 1/2 Cup su
- 1/4 Cup süt
- 55 Gr. Tereyağ
- 2 Yemek kaşığı şeker
- 3/4 Cup + 2 Yemek kaşığı un
- 2 Yemek kaşığı kakao
- 4 Yumurta

KREMASI İÇİN

- 2/3 Cup şeker
- 1/3 Cup un
- 2 Cup süt
- 4 Yumurta sarısı
- 130 Gr. Çikolata(küçük küçük kesin)

KREMASI İÇİN:

- un ve şekeri karıştırın, içine sütü ekleyip karıştırmaya devam edin yumurta sarılarınıda ekleyip orta ısıda ocağa koyun ve koyulaşıp kaynayana dek yaklaşık 10 -12dk pişirin.
- ocaktan aldıktan sonra içine çikolataları ekleyip, iyice eriyip pürüzsüz bir kıvama gelene dek Karıştırın.
- Üzerini bir plastik folyoyla sarın, ancak sararken direk yüzeyine değmeli folyo aksi halde yüzeyi kurur, sardıktan sonar dolapta en az 3 saat bekletin.(2 güne kadar bekleyebilir,yani kremayı 2 gün önceden yapıp hazırlayabilirsiniz.)

HAMURU İÇİN:

- Hamur için gereken ilk 5 malzemeyi karıştırıp orta ateşte şeker ve tereyağı eriyip kaynayana dek pişirin.
- Ocaktan alıp içerisine un ve kakaoyu ekleyin ve pürüzsüz bir hamur kıvamına gelene dek Karıştırın.
- Şimdi ise kısık ateşte ocakta 2 dk karıştırmaya devam edin.
- Ocaktan alıp bir kaba yerleştirin ve 8 dk soğuttuktan sonar içerisine teker teker yumurtaları ekleyin ve mikserle çırpın.
- Hamurdan tatlı kaşığıyla parçalar alıp yağlı kağıt serdiğiniz tepsinize aralıklı olarak akıtın.
- Önceden 200 derecede ısıtılmış fırınınızda 25 dk pişirin ve ardından ısıyı 180 dereceye getirip üzeri iyice kuruyup hafifçe çatlayana dek 25 dk daha pişin.
- Fırından aldıktan sonra bir kürdan yardımı ile ortalarını hafifçe delin ve soğumaya bırakın.
- Bu arada sos için 250 gr çikolatayı eritin.
- Hamurların içini kremayla doldurun, hamurların once dördünü çikolata sosuna batırın ve tabağa kare şeklinde dizin.
- Şimdi üçünü çikolata sosuna batırıp diğerlerinin üzerine üçgen şeklinde dizin ve son tek bir parçayı sosa batırıp en ortaya yerleştirin.
- En az 1 saat dolapta bekletin ve servis yapın.

Afiyet olsun.

HAVVA KEK

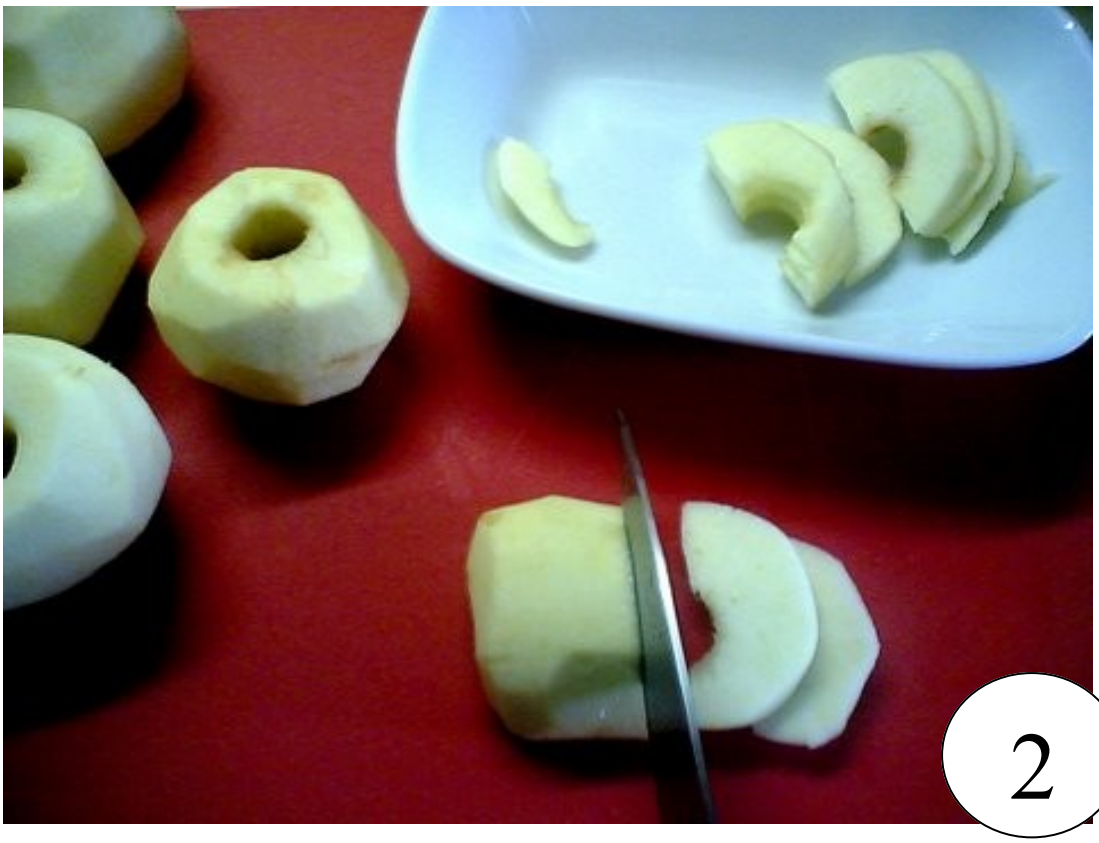
MALZEMELER

115 gr. Tereyağı
115 gr. Toz şeker
2 Adet yumurta – **çırpılmış olacak**
1 Küçük limonun suyu ve kabuğunun rendesi
90 Gr. İçinde kabartma tozu olan Kek Un
40 Gr. Badem tozu
115 Gr. Esmer şeker
700 Gr. Kadar haşlanmış elma

- Elmaların çekirdeklerini çıkarıp ince dilimler halinde keselim.
- Az su olan bir kapta, bir miktar elmaları haşlayalım.
- Haşlanan elmaları süzelim, bekletelim.
- Tereyağı ile toz şekeri derin bir kâseye koyun. Karışım iyice yumuşayıp hafifleşene kadar çırpın.
- Çırpılmış yumurtaları yavaş yavaş karışıma ekleyin ve çırpmaya devam edin.
- Limon rendesini, unu ve badem tozunu da karışıma ekleyin.
- Esmer şekeri, elmaları ve limon suyunu karıştıralım.
- Pişirme kabımızın tabanına bu elmalı harcı yayalım.
- Elmaların üzerine hamur karışımımızı döküp güzelce elmaları kapatacak şekilde yayıp düzeltelim.
- Evinizde file badem varsa bu aşamada üzerlerine file badem serpebilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40 le 45 dk arası üzeri kızarana kadar kontrollü giderek pişirelim.

Keki mutlaka Kaymak ya da Çırpılmış krema ile servis ediniz. Lezzeti bu şekilde tamamlanıyor.
Arzu ederseniz keki sıcak olarakta servis yapabilirsiniz, yine yanında krema ile elbette.

Gerekli olan tüm malzemelerimizi hazırlıyoruz.



Elmalarımızı dilimliyoruz.

3

İçinde bir miktar su bulunan, ocağa koyduğumuz tenceremize elmalı ekliyoruz ve biraz haşlıyoruz.

4

Tereyağ ve şekeri karıştırma kabımıza koyuyoruz.

5

Tereyağ ve şeker homojen olana dek çırpıyoruz.

6

Çırpılmış yumurtaları, azar azar tereyağ ve şeker karışımımıza ekliyor ve çırpmaya devam ediyoruz.

7

Sırasıyla limon rendesini ilave ediyoruz.

8

Unu ilave ediyoruz.

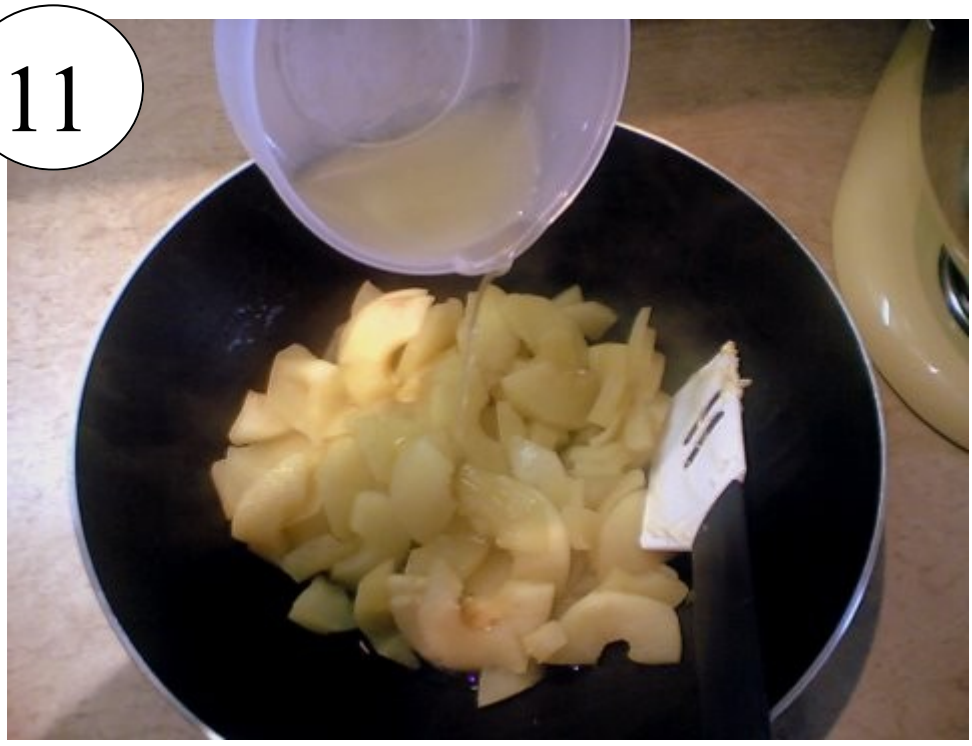
9

Badem tozunu ekliyoruz.

10

Haşlanmış olan elmalarımız.

11



Haşlanmış olan elmalarımıza sırasıyla limon suyunu ekliyoruz.

12

Esmer şekeri ekliyoruz.

13

Limon suyu ve esmer şekerin eklenmiş hali

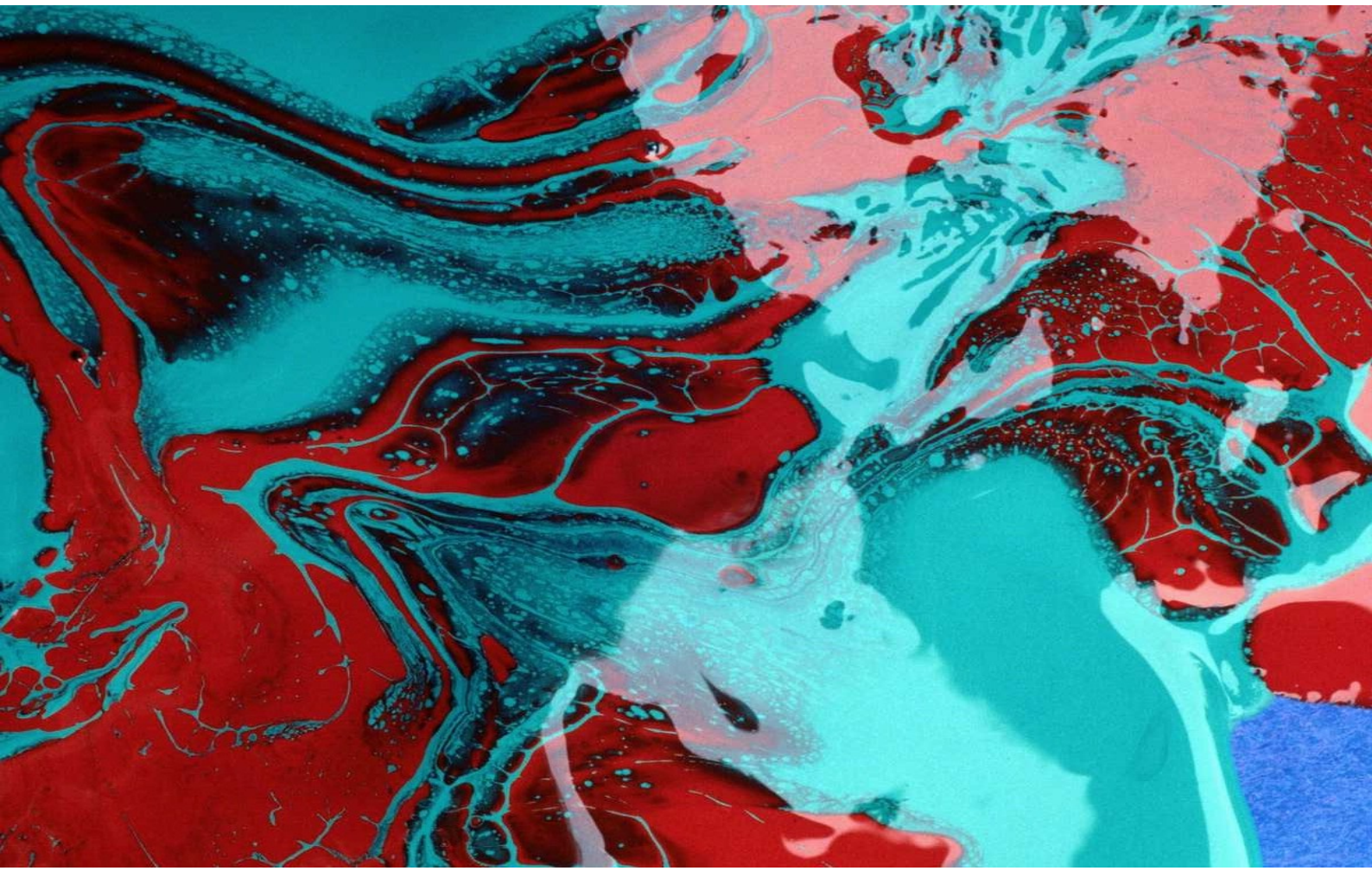
14

Pişirme kabımıza elmaları yayalım. Üzerine hazırlamış olduğumuz hamur karışımını dökelim ve elmaların üzerini tamamen kaplayalım.

15

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında, 40-45 dk. Üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

HAYAT BİR KERE



Begüm Mol

begum@tuzbiberdergisi.com

HAYIR

Bugüne kadar kaç kişiye evet kaç kişiye hayır dediğinizi düşündünüz mü?
Ve neden dediğinizi? Çoğu zaman verdiğiniz cevaplarda, başkalarının yaşam zincirini yada diğer bir deyişle kaderini etkilediğinizi fark ettiniz mi?

Hatta hatırlarsanız, Erkan Yolaç "Evet-Hayır" isminde bir yarışma programı yapardı. İzlerken çok eğlenirdik. Yarışma kuralında evet ve hayır kelimelerini kullanmak yasaktı. Ama yarışmacılar dayanamaz ve çok geçmeden diyiverirlerdi. Erkan Yolaç'mı bu konuda çok uzmandı yoksa insanlar bu kelimelere çok alışkın tartışılır. Ancak şu bir gerçek ki, bu kelimeler, konuşma dilimizin koşulsuz parçaları.

Hatta bazen öle karıştırırız ki, başkalarının evet-hayırlarını bile kullanırız. Örneğin, bir annenin, çocuğunun öğretmenin önerisine yorumunu düşün. Çocuğun öğretmeni, çocukta müzik yeteneğini keşfediyor ve anneye çocuğun müzik dalında eğitim alması için öneri de bulunuyor. Annenin tepkisi: " HAYIR! Kızımın/oğlumun müzisyen olmasını istemiyorum. Ne yani piyano,gitar çalsın da iler de aç mı kalsın? " Gördüğünüz üzere, anne düşündü ve kararını verdi.

İşte ilerde çok duyduğumuz cümlelerden biri doğdu. “ Ben hep piyona çalmak istemiştim ama annem izin vermedi. Kendi çocuğuma mutlaka piyano dersi aldıracağım.” Belki farkında değiliz ama işte bu bir zincir.

Bazı aileler, kendilerinin gerekleştiremedikleri hayalleri, çocuklarının yapmasını isterler. Çocuklarının bu konudaki evet/ hayırlarını kendileri kullanırlar. “HAYIR, öğretmen değil doktor olacaksın. HAYIR, onunla evlenmeyeceksin. HAYIR, şehir dışında okuyamazsın…” Bu örnekleri çoğaltmak o kadar mümkün ki. Ve savunmaları da o kadar içten. “Ben yaşayamadım oğlum/kızım yaşasın istiyorum. Peki çocuklarımız bunları yaşamak istiyor mu diye sorduk mu? Kabul etmeyen çocuklar, hayır dediği zaman da asi oluyorlar. Bu nokta da söylediklerimin yanlış anlaşılmasını da istemiyorum. Elbette ki, çocuklarını en iyi aileler tanır ve onlara yol gösterir ve göstermelidirler de. Ancak çocuklarımızın evet/hayırlarını sahiplenmeyelim. Kendilerimizin hayat veremediği hayallerimizin sorumluluğunu çocuklarımıza yükleyip, onların yapması için onların kelimelerini çalmayalım. Elbette ki, aileler, çocukları için her zaman en iyisini, en doğrusunu isterler. Ancak bunu, çocuklarımızın istekleriyle paralel götürdüğümüz zaman mutlu olabiliriz.

Bir de, eşler arasında vardır HAYIR. Buna direkt bir örnekle giriş yapmak istiyorum. “ Düşünceli kocamız karısına şöyle der: Hayatım, önümüzdeki hafta izin almak istiyorum.

Ne dersin, küçük bir tatile gidelim mi? Ve gelen cevap : Bu hava da ne tatili, HAYIR, illa izne çıkacaksan evde otururuz.
Kar da kışta yollarda rezil olmaya hiç niyetim yok. Ayrıca ne sorumsuz bir babasın, çocuklar ne olacak! “ Halbuki düşünceli baba, sevgili eşine sürpriz için, en çok istediği otelde yer ayırtmış ve çocuk sorununu çözmüştür. Ve aynı hanım, arkadaşları arasında eşinin onu hiç tatile götürmediğinden şikayet eder. Bunun daha farklı versiyonları da vardır tabi, HAYIR, hayatım… ile başlayanlar.

Biraz daha yumuşatılmış, süslenmiş hayırlar. “Bu ara çok fazla kilo aldım. En kısa zaman da spora yazılacağım. Evde oturmaktan da sıkıldım zaten,diyen bir ev hanımı. Kocasının verdiği cevap: HAYIR, birde bunu çıkarma başıma. Ben tasarruf etmeye baktıkça sen masraf çıkartıyorsun. Bu kadar yersen tabi ki kilo alırsın…” sonucu tahmin etmesi zor olmasa gerek. Elbette her şeyi kabul etmeyeceğimiz noktalar olacak hayatımız da. Ancak, bunu doğru kişilere doğru şekilde söylemeliyiz. Aileniz dışındakilere, belli samimiyette olduğunuz kişilere karşı kesinlikle hayır demesini bilin. Eşinize,çocuklarınıza,ailenize hayır derken iki kere düşünün.

Eşimize çocuklarımıza hayır demek yerine, yazdığımız senaryoları değiştirebilirsiniz. Nasıl mı? Şöyle ki : Yazdığımız örnekleri şöyle değiştirsek, piyona izin vermeyen anne çocuğuna şöyle dese, “eğer müzik alanında kursa gidersen, .

derslerinin aksamasından, yorulmandan endişeleniyorum. Ama karar verecek olan sensin SEN BİLİRSİN!.
Tatile gidelim diyen eşe; " Evet hayatım çok iyi düşünmüşsün, ancak ben hava şartlarından endişeleniyorum. Sence sorun olmaz mı?" Kilo vermek isteyen eşe şöyle bir cevap gelse;" öncelikle hayatım seni her halinle sevdiğimi bilmelisin. Ancak, illa gitmen gerektiğini düşünüyorsan SEN BİLİRSİN!. Fakat bunu en kısa zaman da yapmamız pek mümkün olmayabilir.

Hayır, demek yerine, hayatınıza SEN BİLİRSİN cümlesini alın ve hayır demek yerine, nedenlerinizi endişelerinizi paylaşın. Nedenlerinizi anlamaya çalışın. Yakınlarınızın kararlarını etkilemeyin,karar vermesine yardımcı olun.

Ama unutmayın ki, vereceğiniz, tüm önerilerde, doğru ve yanlışlar sizin doğru ve yanlışlarınız olacaktır. Size düşenin sadece destek vermek olduğunu unutmayın. Elbette ki,her zaman, ekstra durumlar vardır. Ancak, aradaki ince çizgelerde yürüme cambazlığını gösterebilirseniz, o zaman siz ve çevrenizdekiler daha mutlu olacaktır. Ve sevdiklerinizi o derece kazanmış olacaksınız.

Özellikle,çocuklar da hayır yapmalar,daha ilgi çekici ve yapılması daha merak edilir şeyler olacaktır. Neden her gün dişlerini fırçalaması gerektiğini kurallarıyla anlatın. Gerekirse dişçiye götürün. Çocuk annem/babam kızar diye değil, dişlerim çürümesin diye fırçalıyorum diyebilmeli. Sürekli, sorguladığınız çocuğunuz, eğer ki bir de yalan söylemek zorunda kalıyorsa, ayrı şehre gitmek zorunda kaldığı, kesinlikle hata yapacaktır.

Anne ve babanın izin vermediği ilk şeyi yalnız kaldığında yapacaktır. Bu yüzden çocuklarınıza, hayır yerinde, hayırın nedenlerini açıklayın ve SEN BİLİRSİN diyebilin.

Eşlerinize, onların tekliflerinden her zaman mutluluk duyduğunuzu hissettirin. Ancak, bu da istemediğiniz bir şeyi yapacağınız anlamına gelmez. Konuşmaya üşenmeyin. Ve her zaman açıklamaya çalışın.

Karşınızdakiler, daha az kırılacak ve daha çok düşüneceklerdir. Kimsenin yaşam zinciriyle oynamayalım, sadece ışık tutalım…

Sevdiklerinizle beraber her şeyi paylaşabildiğiniz günler dilerim…

Sevgilerimle
Begüm Mol

Fındıklı M

Malzemeler

350 Gr. Petibör bisküvi
100 Gr.Margarin
3 Yemek kaşığı kakao
1,5 Çay bardağı toz şeker
1,5 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı irice dövülmüş fındık içi

Çikolata Sos İçin:

1 Çay bardağı sıvı krema
150 Gr.Bitter çikolata

Süslemek için:

Kavrulmuş Fındık İçi

ozaik Pasta

Hazırlanması

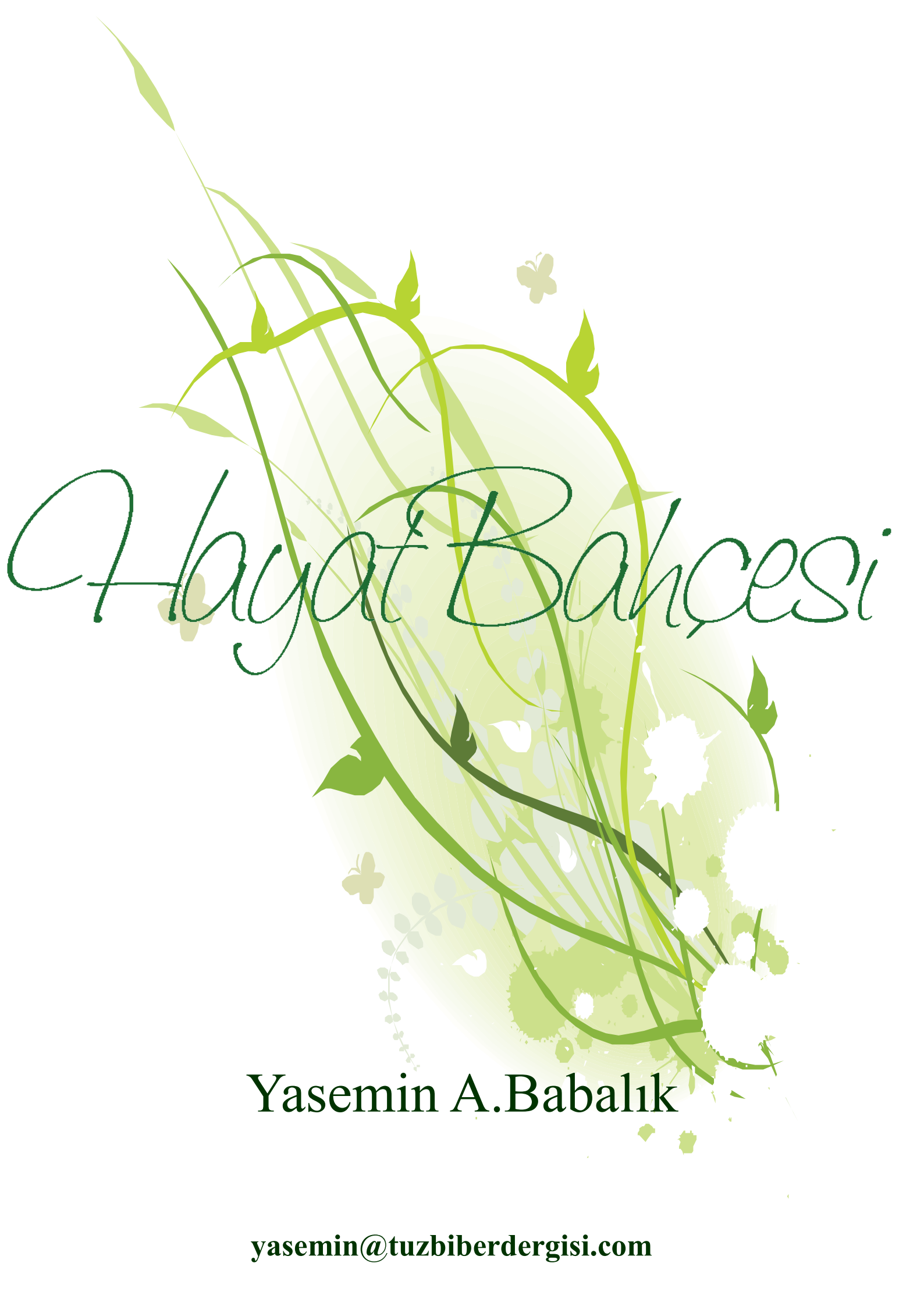
- Margarini tencereye koyup eritip, ocağın altını kapatın.İçine tozşekeri, kakao'yu, sütü ve fındıkları koyup iyice karıştırın.
- Diğer taraftan petibör bisküvileri elinizle küçük parçalara bölüp tencerenin içindeki sıvı karışıma ekleyin.
- Karışımı bisküvilere iyice yedirin.(bisküvileri çok ezmeden bu işlemi yapın)
- Bu karışımı strech film serili kelepçeli bir kalıba boşaltın.(16 cm'lik kalıp kullandım.)
- Bir kaşığın arkasıyla karışımı iyice bastırıp, üzerini düzleştirin.Buzlukta 2 saat bekletin.

Üzerinin çikolata sosu için ;

- Kremayı tencereye koyun kaynama noktasına gelince ocağın altını kapatın.İçine bitter çikolatayı ekleyip iyice karıştırın.
- Sos kıvamını bulunca buzluktaki mozaik pastasını ters çevirip servis tabağına alın. Üzerine çikolata sosunu dökün.
- Çikolata sosun üzerine iri dövülmüş fındıkları serpin ve buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra ikram edin.

TuzBİBER
Yemek Tarifleri Etkinliği

- TuzBİBER Yemek Tarifleri Etkinliği sadece kendi web sitesinde ilgili konu altında yayınlanacaktır.
- Etkinlikler, web sitesi ve blogu olsun olmasın herkese açıktır.
- Belirlenen konu üzerine yapılan tarif ve fotoğraflar yayınlanacaktır.
- Etkinlikler her ayın 1 nde başlayacak ve 30/31 inde sona erecektir.
- Gönderdiğiniz tarif ve fotoğraflardan beğenilen dört tanesi bir sonra ki ay TuzBİBER Dergisi Yemek Tarifleri Etkinliği adı altında yayınlanacaktır.
- Etkinliğe katılmanız için yapmanız gereken, belirlenen konu ile ilgili tarifinizi ve fotoğrafını, her ayın 30 /31 ine kadar ferah@tuzbiberdergisi.com adresine göndermek.
- Ocak etkinliğinin konusu Salatalar olarak belirlenmiştir.



Yasemin A.Babalık

yasemin@tuzbiberdergisi.com

2010 BÜTÇEMİ AÇIKLIYORUM…

Her yeni yılda olduğu gibi bu yıl da yepyeni umutlar ektim hayatıma dair; şunları yapacağım, buraya gideceğim, bunlarla bir araya geleceğim diyerek planlar yaptım kafamda. Hepsinden önemlisi bu yıl kendi adıma çok önemli bir karar verdim, yapmak zorunda olduklarımı ikinci sıraya alıp yapmak istediklerimi ön sıraya yerleştireceğim diye. Şimdiye kadar hiç olmadığım kadar mutlu olmaya gayret edeceğim, bir yerlere yetişeceğim diye kendimi paralamayacağım diye söz verdim kendi kendime. Bu yıl sevdiklerime, dostlarıma daha fazla vakit ayıracağım, çoluk çocuktan fırsat mı kalıyor diye bahane yaratmayıp hoş muhabbetleri elimin tersiyle itmeyeceğim. Eve kapanıp hem kendimi hem de çevremdekileri bunaltmayacağım.

Hayat hiç de öyle plan yapıp da karşısına geçip zamanının gelmesini beklemeye başlamak gibi bir şey değil. Hatta ve hatta hayat plan falan bilmiyor. Siz kendi maddelerinizi yazarken alt alta o da bir taraftan siliyor olmasın sakın. Hep öyle olmadı mı bundan önce acaba, düşünün bir bakalım. Okulu bitirir iş bulurum dediniz, sonra aylarca iş aradınız. Tam aradığınız işi buldunuz, elimdeki birikmiş parayla bir araba alayım dediniz en yakın arkadaşınız borç istedi ona vermek durumunda kaldınız.

Hayatınızın aşkını buldunuz evlilik planları yaptınız, hatta gelinliğinizi bile hayal ettiniz aileniz evlenmenize karşı çıktı.

Diyelim ki evlendiniz, çok mutlusunuz ve bir bebek bekliyorsunuz ve aynı zamanda eşinizin işten atıldığını öğrendiniz. Kabul tüm bu olumsuzluklar daha doğrusu şanssızlıklar hepsi birden başınıza gelmeyebilir ama gelebilir de. Siz hayattan beklediklerinizi bir bir sıralarken hayat size sunabildikleriyle sizi şaşırtmadı mı hiç ?

Çok eskiden bir yerlerde okuduğum bir cümle geldi aklıma tüm bunları düşünürken. ‘’ Mutluluğunuz bir başkasına bağlı ise mutsuz olmaya mahkumsunuz’’ diyordu. Aynen bu hesap, mutlu olmak için hep bir başka olayın gerçekleşmesini beklemek durumunda isek mutluluk o kadar da yanı başımızda değildir asla. Öyle olursa böyle yaparım ; şöyle olursa mutlu olurum dersek pek de öyle bizden yana olmayabilir bakiyesi hayatın. Sonunda alacaklı olmak da var mutlaka ama borçlu da çıkabiliriz.

Bugün tüm bu detaylar kafamda uçuşurken yeni yılda kendime birtakım sözler verdim. Benim gibi bir Kova burcu kadınıyla hiç bağdaşmayacak türden sözler hem de.

Benim gibi her adımını planlayan, her aktivitesi için sürekli program yapan, programsızlık halinde ruhu bunalan, daralan biri için hiç de kolay sözler değil hani. Bakın ne sözler vermişim, büyük lokma ye büyük söz etme, demiş ya eskiler. Umarım büyük sözler değildir bunlar.

- Hayatın telaşı içinde yapmayı özlediğim şeylere, birlikte olmayı özlediğim kişilere daha fazla vakit ayıracağım (dostlara, arkadaşlara verilen sözler, tutamazsak yandığımızın resmidir).
- Öyle çok fazla plan program yapıp detaylara takılıp da özü kaçırmayacağım bu yıl (elimden kağıdı kalemi atacağım demek ki…)
- Bir şeylerin gerçekleşmesi için başka şeylerin gerçekleşmesini beklemeyeceğim (kaçış yok, beklemek hiç yok).
- İstiyorsam yapacağım, sıkılıyorsam kaçacağım (umarım kaçabilirim, hiççç bana göre değil bu, heyhat bu çok büyük söz olmuş).
- Başkalarının gönlünü hoş tutacağım diye kendimi zora sokmayacağım, içimi kurutmayacağım (yetti zaten bugüne kadar kuruttuğum, biraz da onlar kurusun bakalım nasıl oluyormuş).
- O anda her ne yapıyor isem aklımı fikrimi ona verip ruhum ayrı yerde bedenim ayrı yerde olmayacağım (çek ruhunu aşağı bedeninin içine, misali).

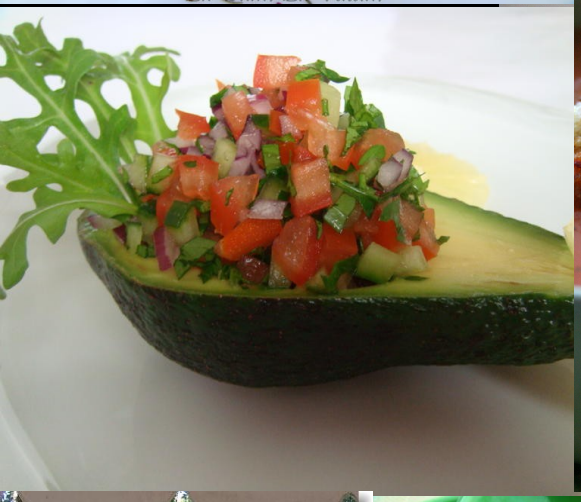
- Nerde mutlu isem orda bulunacağım (gören duyan da beni zorla kamu hizmetinde çalışıyor sanacak ama öyle yani napıyım mecburi ikametler de yok mudur hayatta).
- İlerde başkalarını suçlayacak derecede kimseye kendimi adamayacağım (bak bu konuda tutarlı olamayabilirim, oğlumu istisna kabul ediyorum)
- Tüm bunları önümüzdeki yıl okuyup kendime gülmeyeceğim (gülen olursa kovalayacağım).

Kısaca özetlemek gerekirse hayat hiçbirimize bir yarının, bir geleceğin vaadini vermiyor. Kimse yarını olup olmayacağını bilemiyor. Hayatın peşinden koşun ve yarın yapmayı düşündüğünüz her şeyi bugüne öne alın, belki yarın olmayabilir ama bugün var. Mutlu olmak için okulun bitmesini, çocukların büyümesini, yazın gelmesini, güneşin açmasını, maaş almayı, piyango kazanmayı, işe girmeyi, aşık olmayı beklemeyin. Hiç sebepsiz mutlu olun. Bu yıl mutluluğu alın programınıza, sebepsiz her şeyden bağımsız mutluluğu.

Sevgilerimle
Yasemin Aslıhan Babalık

Bir Dilim Bir Tutam

Bir Dilim Bir Tutam



cake life

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair